

แบบฟอร์มลงทะเบียน

FSF Online # 151

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....

.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

E-mail:.....

ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook:.....

โทรศัพท์ / มือถือ..... โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน

- สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคาท่านละ 1,401.87 + VAT 98.13 = 1,500 บาท
- บุคคลทั่วไป ราคาท่านละ 1,682.24 + VAT 117.76 = 1,800 บาท

♦ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเทออมทรัพย์ **1.ธนาคารทหารไทย**เลขที่ 069-2-62661-7 หรือ **2.กรุงศรีอยุธยา**เลขที่ 374-1-60907-6 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาทาง email หรือโทรสาร: 02-942 8527

♦ **กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนา** ได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน **หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด** ♦ สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘

GHPs Rev.2020

GHPs Rev.2020

วันที่ 27 พฤษภาคม 2565 เวลา 09.00-16.00 น.
Online ผ่าน Zoom และกลุ่ม Facebook



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตึกปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



ลงทะเบียน Online



สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

“GHPs Rev.2020”

วิทยาการ : คุณวิชาดา เกิดโสภา

หลักการและเหตุผล :

ปัจจุบันระบบ GMP สากลเป็นระบบความปลอดภัยอาหารที่เป็นพื้นฐานในการจัดการสภาวะแวดล้อมในการผลิต ให้มีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค ซึ่งในภาคธุรกิจอาหารทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ให้ความสำคัญและให้ความสนใจเป็นอย่างยิ่งที่จะนำไปประยุกต์ใช้ โดยในช่วงระยะเวลาหลายปีที่ผ่านมา ระบบ GMP สากลที่มีการประยุกต์ใช้กันอย่างแพร่หลายเป็นฉบับแก้ไขครั้งที่ 4 (Rev.04) ปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนเนื้อหาและข้อกำหนดบางส่วนเป็นฉบับแก้ไขครั้งที่ 5 (Rev.2020) และมีการเรียกชื่อต่างจากเดิมเป็น GHPs สากล เพื่อให้เหมาะสมกับภาคธุรกิจและเข้ากับสถานการณ์ปัจจุบัน ซึ่งมีปัญหาทางด้านอันตรายทางอาหารที่มากขึ้น

GHPs สากล จึงเป็นระบบความปลอดภัยอาหารที่ยังคงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งในภาคธุรกิจอาหารทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ที่ครอบคลุมการป้องกันอันตรายที่มีความเสี่ยงตลอดห่วงโซ่ของการผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยเป็นที่มั่นใจ เมื่อถึงมือผู้บริโภค และสำหรับภาคธุรกิจที่มีความประสงค์ที่จะประยุกต์ใช้ในการผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยต่อการบริโภคของลูกค้า จึงควรมีเพิ่มเติมความรู้ความเข้าใจ ในฉบับแก้ไขครั้งที่ 5 (Rev.2020) เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างสอดคล้องและเหมาะสมกับภาคธุรกิจนั้นๆ อีกทั้งระบบ GHPs ยังสามารถนำไปเป็นโปรแกรมพื้นฐานของภาคธุรกิจแปรรูปอาหาร ใช้ร่วมกับระบบคุณภาพและความปลอดภัยอาหารชั้นสูงต่างๆได้ในอนาคต

ประโยชน์ที่จะได้รับ : GHPs Rev.2020

1. เข้าใจถึงหลักการเบื้องต้นของหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารได้อย่างถูกต้อง และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารได้
2. สามารถจัดเก็บเอกสารที่จัดทำขึ้นได้อย่างถูกต้อง และเป็นระบบ
3. ทำให้เกิดความตระหนักถึงอันตรายในอาหารที่อาจเกิดจากการปฏิบัติงานที่ไม่เหมาะสม
4. ผู้ที่เข้ารับการอบรมครบ 80% ของเวลาทั้งหมด จะได้รับใบประกาศนียบัตร

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิชาการ ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และบุคคลทั่วไปที่สนใจ

ลงทะเบียนโดย <https://goo.gl/mM0Fok> หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083-902-3362 โทรสาร 02 942 8527

Email: training@fostat.org ; seminar@fostat.org

*** รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ***

โปรแกรมสัมมนา

1. บทนำ (INTRODUCTION) คำศัพท์ใหม่ และสิ่งที่เปลี่ยนแปลง Rev.2020 vs Rev.4 (เดิม) ภาพรวม

2. บทที่หนึ่ง (CHAPTER ONE) : การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี (GOOD HYGIENE PRACTICES)

ส่วนที่ 1: บทนำและการควบคุมอันตรายที่มีต่ออาหาร SECTION 1: INTRODUCTION AND CONTROL OF FOOD HAZARDS

ส่วนที่ 2: การผลิตขั้นต้น: SECTION 2: PRIMARY PRODUCTION:

ส่วนที่ 3: สถานประกอบการ – การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ SECTION 3: ESTABLISHMENT - DESIGN OF FACILITIES AND EQUIPMENT

ส่วนที่ 4: การฝึกอบรมและความสามารถ SECTION 4: TRAINING AND COMPETENCE

ส่วนที่ 5: การบำรุงรักษาสถานประกอบการ การทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อ และการควบคุมสัตว์พาหะนาเชื้อ SECTION 5: ESTABLISHMENT MAINTENANCE, CLEANING AND DISINFECTION, AND PEST CONTROL

ส่วนที่ 6: สุขลักษณะส่วนบุคคล SECTION 6: PERSONAL HYGIENE

ส่วนที่ 7: การควบคุมการปฏิบัติงาน SECTION 7: CONTROL OF OPERATION

ส่วนที่ 8: ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค SECTION 8: PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS

ส่วนที่ 9: การขนส่ง SECTION 9: TRANSPORTATION

